

# WIGWAM

## N E W S



**DIVENTA RESILIENTE!**

**PARTECIPA CON NOI  
E SOSTIENI LA RETE DELLE  
COMUNITA' LOCALI WIGWAM**

**Quote associative 2024**

- Socio Ordinario € 25,00
- Socio Sostenitore € 100,00
- Socio Sostenitore Ente € 300,00

c/c Postale n. 69120327 intestato a Wigwam APS Italia o con bonifico a IBAN IT86X0760112100000069120327 BIC/SWIFT BPPIITRRXXX

Scegli Wigwam per il tuo **5 per mille**

**9 2 0 6 1 1 3 0 2 8 9**



**Ludovica Rossi**  
di anni 10  
di Thiene (Vi)

Lavoro candidato  
al Premio Wigwam  
Stampa Italiana 2024  
Giovani comunicatori  
per Comunità resilienti  
➔ [Info@wigwam.it](mailto:Info@wigwam.it)



**La Comunità Locale  
Wigwam  
Alto Vicentino**

## LATTE E FORMAGGI, LA CAPITALE DI QUALITÀ DELL'ALTO VICENTINO

*Eccellenze della terra di Thiene: un'antica, attivissima azienda, la Caseria Brazzale e lo storico Istituto lattiero caseario, hanno qualificato il territorio*

**R**iprendiamo il colloquio con i cinque alunni con i quali è iniziato un cammino alla scoperta della nascita e dello sviluppo dell'artigianato thienese. Le piccole imprese si sono spesso trasformate in aziende importanti che hanno permesso uno sviluppo economico stabile della città e del suo comprensorio.

Non è cresciuto solo il comparto tessile o quello meccanico, ma da molti decenni Thiene è la piccola capitale del settore lattiero caseario. Per favorire ulteriormente questa crescita ha istituito nel 1926 la scuola lattiero casearia e, dopo la

fine del secondo conflitto mondiale, la sala borsa per la quotazione del formaggio Asiago. Per questo argomento la portavoce del gruppo composto da **Anna De Giorgi, Eva De Rigo, Matilde Grotto, e Ludovica Rossi** che propone le domande a **Valeria Balasso**.

**Valeria:** Nell'intervista precedente è stato sottolineato il valore del latte e la necessità di trattarlo in modo adeguato. Attualmente esistono aziende molto grandi che lavorano il latte, ma noi entriamo in questo mondo da una porta speciale: quella di una casera. E' lo scrittore asiaghese **Mario Rigoni Stern** che racconta, nel suo libro "Sentieri



### ECCELLENZE DELLA TERRA DI THIENE

Un'antica, attivissima azienda e lo storico Istituto lattiero caseario

Il Presidente Roberto Brazzale fra i "suoi" formaggi



**Le alunne della scuola paritaria "La Grande Quercia". Da sinistra: Anna De Giorgi, Eva De Rigo, Ludovica Rossi, Chiara Pauletto e Matilde Grotto**

sotto la neve", l'antica lavorazione, che in alcune malghe si svolge ancora con tali modalità. Se ascoltiamo il testo con gli occhi chiusi ci sembrerà di vedere i pascoli e sentire tutti i profumi della montagna.

**"...La malga Hotara comparve improvvisamente dietro la conca. Il fumo usciva dal camino e sotto, lungo gli sporti si era accumulata la grandine. Le pozze dell'abbeverata riflettevano il cielo e anche le vacche vi si specchiavano. La mandria, tranquilla e sparsa, pascolava l'erba verdissima tra il bianco delle pietre e della grandine... Luisa chiese permesso a voce alta e spinse la porta. Il casaro stava rimestando il latte con la lira dentro la grande caldaia per rompere la cagliata... Chino, con le braccia nu-**

**de affondate nel siero, con un telo di canapa estraeva la pasta e la ricalcava nelle fasce di legno preparate sullo sgocciolatoio di peccio...**

L'acqua dentro il caldaio bolliva allegramente e il casaro, dopo aver dato un'occhiata alla sveglia, che tintinnava su una scansia, disse: - E' ora di fare la polenta: Il sale l'ho già messo... Il casaro, che era andato a governare il for-

maggio nella stanza della salagione, rientrando disse: - E' cotta, buttala fuori -. La polenta gialla e soda fu in un attimo in mezzo alla tavola e il suo profumo si diffuse per la stanza...

**Ludovica: E' bello sapere come viene prodotto il formaggio in montagna, ma adesso la lavorazione è diversa e le aziende che si vedono anche vicino a Thiene sono molto grandi. Ci è stato detto che il fondatore della ditta Brazzale di Zanè è giunto in pianura da Asiago molti anni fa.**

**Valeria:** La tradizione lattiero casearia dell'altopiano di Asiago è molto conosciuta e i rapporti con Thiene sono sempre stati molto rilevanti. Alla fine del Settecento i Brazzale si erano trasferiti a Monte di Calvene, da dove potevano raggiungere facilmente sia le zone pianeggianti che le aree di montagna incrementando così il commercio del burro delle malghe dell'Altopiano.

**In un'intervista l'attuale Presidente, Avv. Roberto Brazzale, nato**



**Mario Rigoni Stern nelle sue montagne**



Malga Fossetta in territorio Enego

**e residente a Thiene, racconta che a quei tempi, sette generazioni fa, si camminava di notte, spostando il prezioso alimento con carretti nelle ore più fredde. Impastato e "formato", il burro veniva venduto in pianura, principalmente a Thiene, capitale veneta dei formaggi.**

*Il burro era allora considerato la parte più nobile del latte, ed il formaggio addirittura un "sottoprodotto"... Nel 1898 la famiglia si trasferì a Zanè, dove ancora si trova la sede del gruppo, senza*



*omettere di conservare lassù una casupola perché... "chissà che no' ne toca tornare da dove semo vgnù"... Queste sono le origini della più antica azienda lattiero-casearia italiana ancora in attività, nata in una fattoria e trasformata poco a poco in un burrificio industriale e che, attualmente, realizza un prodotto di eccellenza.*

**Spiega sempre il Presidente che è stata un'azione audace quella di creare "il Burro Superiore Fratelli Brazzale, in un momento in cui tale prodotto era un po' sottovalutato. Oggi è il burro più utilizzato da tutti i più grandi chef e i migliori maestri pasticceri, che lo adoperano per le loro creazioni, e rappresenta una riscoperta preziosa nel panorama agroalimentare italiano».**

**Ludovica: Nel manifesto che abbiamo a scuola con riassunti vari passaggi per l'approfondimento è**



Lavorazione del latte

**scritto che il marchio Brazzale è divenuto sinonimo di un impegno che è riconosciuto a livello internazionale. Cosa significa?**

**Valeria:** Vuol dire che le modalità con cui si opera in questa azienda sono molto apprezzate. Viene riconosciuta la coerenza, la capacità innovativa, il rispetto per l'ambiente, e molto altro. Per esempio nell'aprile del 2023 Roberto Brazzale è stato inserito nella lista degli "Imprenditori più coraggiosi d'Italia", 100 persone che hanno avuto l'ardire di realizzare cambiamenti molto importanti, con questa motivazione: "...Ha avuto il coraggio di prendere una decisione difficile: portare la produzione dei suoi classici formaggi della tradizione italiana in Moravia, rinunciando al marchio Dop ma guadagnando in fatturato (e raddoppiando impieghi e indotto in Italia). Un modello di business controcorrente che ora in molti vorrebbero imitare".

**Ludovica: Non è facile da capire: cosa vuol dire in**



*Fasi della lavorazione del latte*

**questo caso essere coraggiosi?**

**Valeria:** Per esempio il trasferimento in Moravia, una regione della Repubblica Ceca, di una parte della produzione, dove, spiega in un'intervista il Presidente, non soltanto il clima è ottimo, più fresco di quello veneto anche d'estate, ma che può vantare anche un'antica vocazione agricola e zootecnica...

**Nel 2000 fu acquistato un piccolo caseificio e prese avvio la raccolta del latte. Iniziò quindi la produzione di burro... E nel 2003 nacque il Gran**

**Moravia, un grana ora molto apprezzato. Oggi sono circa 450 i dipendenti che lavorano in Italia e oltre 400 nella Repubblica Ceca.**

**Ludovica: Sono trascorsi tantissimi anni da quando il bisnonno lasciò la montagna per lavorare il latte in pianura. E sono cambiate le modalità di produrre burro e formaggi. Cosa sono le tecnologie agroalimentari?**

**Valeria:** Il bisnonno Valentino aveva "delocalizzato", cioè spostato la sua attività dall'Altopiano di Asiago a Zanè e i suoi discendenti, dopo un secolo, hanno fatto un'operazione simile: hanno cercato altre terre per ottenere risultati migliori. E come fece il bisnonno, che non rinunciò alla casa in montagna, l'azienda di famiglia rimane attiva anche a Zanè perché *chissà che no' ne toca tornare da dove semo vegnù*. Ma sono rischi che la Brazzale non corre. Basta passare davanti al nuovo stabilimento per la stagionatura dei formaggi. E' stato allestito recentemente a Cogollo del Cengio. Al suo

interno la tecnologia più avanzata permette una gestione stupefacente di migliaia di forme di formaggio, gestite da "robot" che ricevono gli input dalle ultime generazioni di casari che oggi devono essere tecnici altamente specializzati.

**Queste sono le tecnologie agroalimentari. E tutto queste operazioni si svolgono all'imbocco della Valle dell'Astico dove la brezza fresca, che si incunea nella valle, viene cambiata nel magazzino ogni due ore ed è ideale per la stagionatura delle forme.**

Questa impresa è molto attenta all'ambiente. Per esempio in Brasile, dove è delocalizzato l'allevamento Silvi Pastoril, il vasto territorio è stato riforestato con la piantagione di 600.000 alberi di alto fusto, 300 piante per ogni bovino. Nel sito della ditta troviamo anche queste informazioni: *"L'allevamento ecosostenibile Silvi Pastoril prevede che il bestiame, pur costantemente controllato, viva come allo stato di natura e, salvo una mancia-*



**Ingresso dell'Istituto lattiero-caseario "Marconi"**



**Stabilimento produttivo Brazzale a Zanè**

ta di sale, si nutra solo di erba. Eliminati taglio e trasporto meccanizzato dei foraggi, con grande risparmio di emissioni. Non sono impiegati concimi chimici perché la fertilità è mantenuta in equilibrio grazie al corretto carico animale per ettaro”.

**Ludovica: E' molto importante per noi conoscere queste storie.**

**Valeria:** Hai ragione. Questa famiglia è un grande esempio, non solo per le capacità imprenditoriali, ma anche di coesione familiare e impegno sociale. Per tutto questo nel dicembre del 2021 l'Amministrazione Comunale di Thiene ha assegnato ai Brazzale (sono tre i fratelli impegnati nella gestione dell'azienda) il "Premio Thiene".

**Nella motivazione, fra l'altro, è scritto: "Azienda di antica tradizione familiare ha saputo conquistare un ruolo leader nel settore della produzione ca-**

**searia... mai disgiunta dall'attenzione al territorio d'origine e al suo tessuto sociale, culturale e sportivo e ai suoi valori, a sostegno, in particolare, delle capacità e dei talenti dei nostri giovani."**

**Ludovica: Questa è la storia di un'azienda ma qual'è quella dell'Istituto lattiero caseario che ha sede a Thiene?**

**Valeria:** La Latteria Didattica "Pietro Marconi", è stata fondata nel 1926. Il Comune di Thiene donò il terreno, e la Cattedra Ambulante di Agricoltura di Vicenza creò una sezione specializzata per la formazione di coloro che si dedicavano all'industria casearia. Fu realizzato un caseificio con annesso un laboratorio-scuola. Era stato istituito anche un convitto perché gli studenti provenivano da varie regioni italiane. Sono stati numerosissimi gli allievi che hanno frequentato la "Marconi". I casari che conseguivano il diploma nell'Istituto thienese erano particolarmente ricercati.

**Ludovica: E' ancora funzionante?**

**Valeria:** Sono trascorsi quasi cento anni dall'apertura della Latteria Didattica e, nell'arco di tanto tempo, le esigenze sono totalmente cambiate. Nel 1989 divenne Istituto Lattiero Caseario e di Biotecnologie



**Magazzino stagionatura dei formaggi a Cogollo del Cengio**

Agroalimentari. Con l'istituzione di Veneto Agricoltura, nel 1993, cessava l'attività come era stata concepita in origine. Ha assunto una nuova denominazione e svolge attività volte allo sviluppo e valorizzazione delle biotecnologie e delle produzioni agroalimentari. Si occupa anche della sicurezza alimentare e del controllo della qualità. E' un centro molto importante.

**Ludovica: Non serve più andare a scuola per diventare esperti casari?**

**Valeria:** E' indispensabile essere tecnici specializzati. Visto che la richiesta di personale qualificato per il settore lattiero-caseario è molto forte, l'ITET Ceccato di Thiene ha proposto un corso post diploma al termine del quale viene rilasciato un Certificato di Specializzazione Tecnica.

**Queste informazioni le troviamo proprio nel sito della scuola dove sono**



*Il Presidente Brazzale con futuri tecnici durante il Corso di specializzazione*

**riportati i dati del settore: in Veneto esistono 156 imprese che occupano quasi 3.000 addetti. La produzione è molto articolata: per esempio il Grana Padano DOP viene prodotto in 23 caseifici, l'Asiago in quasi tutta la Regione.**

Purtroppo, nonostante la sua rilevanza economica, questo settore da anni soffre

della carenza di Tecnici casari qualificati e relative specializzazioni professionali... La scelta di Thiene quale sede del corso d'altronde non è casuale. Thiene e i territori limitrofi da sempre rappresentano un punto di riferimento per la produzione, la lavorazione e il commercio dei prodotti lattiero-caseari.

**Ospita inoltre la sede dell'Agazia Regionale Veneto Agricoltura con il suo Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari, Ente di Ricerca che rappresenta la continuazione della storica Latteria Didattica "Marconi" ■**

© Riproduzione riservata



**Dicembre 2021, i fratelli Brazzale (al centro) ricevono il Premio Thiene**